

## Zboże

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **58**
- SRM **6.3**
- Styl **English Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **69 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **69 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3 kg (35.7%)	81 %	6
Ziarno	Briess - Wheat Malt, Red	1 kg (11.9%)	81 %	5
Ziarno	Oats, Malted	1 kg (11.9%)	80 %	2
Ziarno	Briess - Rye Malt	1 kg (11.9%)	80 %	7
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (4.8%)	70 %	2
Ziarno	Corn, Flaked	1 kg (11.9%)	80 %	2
Ziarno	diastatyczny	0.5 kg (6%)	80 %	6
Ziarno	słód gryczany	0.5 kg (6%)	70 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hallertauer taurus	50 g	60 min	14 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	1000 ml	---